



Penne in cremiger Kürbissauce

mit Thymian und rauchigen Pilzen



30-40min



4 Personen

Mit diesem Gericht haben wir uns ordentlich in der vegetarischen Trickkiste ausgetobt! Pürierter Kürbis dient als Grundlage einer besonders cremigen Pasta-Sauce und frischer Thymian sorgt für ein leicht herbes Aroma, welches den süßlichen Kürbis perfekt ausbalanciert. Getoppt wird die Kürbis-Pasta durch im Backrohr geröstete Pilze. Diese bekommen ihr herrlich rauchiges Aroma durch Pimenton, ger...

Was du von uns bekommst

- Salatmix
- geräuchertes Paprikapulver
- Champignons
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Milch ⁷
- Penne ¹
- Thymian
- Hokkaido Kürbis

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer

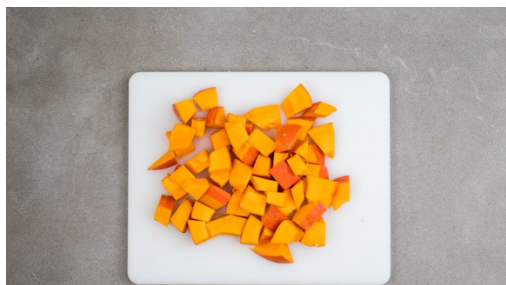
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 745.0kcal, Fett 20.5g, Eiweiß 26.0g, Kohlenhydrate 108.6g



1. Kürbis kochen

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen und einen mittelgroßen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. **Kürbis** mit einem Löffel vom Kerngehäuse befreien und in 1,5cm breite Spalten schneiden. Anschließend in 1,5cm große Würfel schneiden. **Kürbis** in das kochende Wasser geben und ca. 12-15Min. kochen.



4. Kürbis pürieren

Sobald der **Kürbis** gar ist, Würfel in einem Sieb abgießen. Dann in eine Schüssel oder Topf geben und mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Salatdressing 1-2EL Olivenöl mit 2-3EL Essig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und bis zum Servieren beiseite stellen.



2. Pilze rösten

Pilze in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nun 1-2EL Öl mit 2TL **Paprikapulver**, Salz und Pfeffer verrühren. Dann die **Pilzscheiben** gleichmäßig damit einreiben und für ca. 20-25Min. ins Backrohr geben.



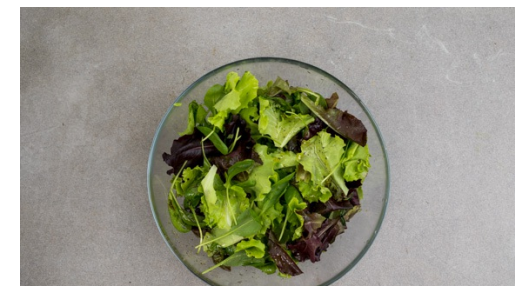
5. Sauce ansetzen

Den Kürbis-Topf mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen. **Knoblauch** und **Zwiebeln** 3-4Min. andünsten. Dann das **Kürbispüree**, **Hälfte** vom **Thymian**, 250ml Pastawasser und **Milch** hinzugeben und einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die **Penne** mit in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Übrige **Milch** wird nicht verwendet.



3. Pasta kochen

Einen weiteren mittelgroßen Topf mit ausreichend Wasser und 1TL Salz für die **Penne** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **Penne** für ca. 7-9Min. al dente garen, anschließend abgießen, Pastawasser auffangen und warm halten. **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. **Thymianblätter** von den Stängeln streifen.



6. Fertigstellen

Salat mit Dressing vermengen. **Penne** auf Teller verteilen, die gerösteten **Pilze** und übrige **Thymianblätter** darauf anrichten und mit **Salat** servieren.